

## PROGRAMME DE FORMATION

### Du caveau à la table

<b><u>OBJECTIFS :</u></b>	Etre capable de parler de son vin. Comprendre l'intérêt d'accorder mets et vins.
<b><u>PE-REQUIS :</u></b>	
<b><u>PUBLIC :</u></b>	Exploitants Agricoles – Conjoints Collaborateurs – Aides Familiaux
<b><u>LIEU :</u></b>	Syndicat des Coteaux du Languedoc - Mas de Saporta - LATTES
<b><u>DATES :</u></b>	De janvier à avril 2012 selon les inscriptions.
<b><u>CONTACTS :</u></b>	Jennifer LEBLOND ☎ 04.67.20.88.59 <i>Assistante formation</i>
<b><u>INTERVENANTS:</u></b>	Jean-Philippe GRANIER Œnologue au syndicat des Coteaux du Languedoc Olivier BOMPAS Maître Sommelier de l'UDSF
<b><u>MOYENS PEDAGOGIQUES :</u></b>	Exposés participatifs – repas d'application
<b><u>DUREE :</u></b>	14 heures
<b><u>PRIX :</u></b>	<b>447 €</b> (prise en charge par votre fonds de formation, le Fonds Social Européen et la Chambre d'Agriculture de l'Hérault) Pour les ressortissants VIVEA : prix restant à votre charge : <b>00 €</b> Autre public : nous consulter
<b><u>ATTESTATION :</u></b>	Une attestation de stage est remise aux participants à l'issue de la formation.

#### **1ERE JOURNEE 9 h 00 – 16h30**

**INTERVENANTS:** Jean-Philippe GRANIER Œnologue au syndicat des Coteaux du Languedoc

- Rappel du vocabulaire de la dégustation
- Comment accueillir la clientèle au caveau
- Comment parler du vin
- Les conditions de dégustation pour la vente

#### **2EME JOURNEE 9 h 00 – 17h00**

**INTERVENANT :** Olivier BOMPAS Maître Sommelier de l'UDSF

- Étude des accords mets et vins
- Analyse des vins des vigneron
- Repas d'application pour sélectionner les meilleurs accords

à renvoyer le plus rapidement possible à  
Jennifer LEBLOND - Service Formation - Chambre d'Agriculture de l'Hérault - Maison des Agriculteurs "A"  
Mas de Saporta CS 10010 - 34 875 LATTES - Tél. : 04 67 20 88 59 - Fax : 04 67 20 88 95  
mail : leblond@herault.chambagri.fr

Mme, Mlle, M. \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ Portable \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

Date et lieu de naissance : le \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_

Production principale \_\_\_\_\_

Participera à la formation :

**Dégustation des vins bruts de cuve**  
**Mets et Vins**

**Ressortissants VIVEA :**

Exploitant  Conjoint collaborateur  Aide familial :   
En cours d'installation (PPP)<sup>1</sup> :  Cotisant solidaire

**Salariés :**

Salarié FAFSEA  Salarié OPCA2  Autre fonds (à préciser)

**Documents obligatoires à joindre :**

- ▶ **Pour les rattachés VIVEA : Exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux, PPP, et cotisants solidaires**
  - **Pour les exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux :**
    - L'attestation de régularité de situation au regard du fonds d'assurance formation VIVEA<sup>2</sup>
  - **Pour les personnes en cours d'installation :**
    - Une attestation du Point Info installation ou une copie du PPP
  - **Pour les cotisants solidaires :**
    - Une attestation d'affiliation émise par la MSA.
- ▶ **Pour les salariés :**
  - ✓ **Un chèque du montant de la formation établi à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre d'Agriculture 34**

- Salariés FAFSEA : contacter Christian Chapsal 04 99 52 21 21
- Salariés OPCA2 : contacter 04 42 20 93 52



Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Signature



<sup>1</sup> Pour les personnes en projet ou en cours d'installation, merci de nous faire parvenir l'attestation de votre point info concernant vos démarches.

<sup>2</sup> Pour les exploitants agricoles, conjoints collaborateurs ou aides familiaux, à demander à la MSA, au responsable de votre dossier dont le n° de tél figure en haut à gauche de votre «bordereau d'appel de cotisation »